



FICHA TÉCNICA

CASTAS

Touriga Nacional (50%) Aragonez (25%), Cabernet Sauvignon (15%) e Syrah (10%).

CONCEITO

Vinho de fusão resultante do loteamento das melhores castas portuguesas com as melhores castas francesas.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Cor ruby-violeta intensa com aroma intenso a frutos do bosque com notas de especiarias e toffee de bom carvalho francês. Na prova é bem encorpado, com taninos maduros. Acidez equilibrada e boa persistência.

FORMATO: 0,375L; 0,75L; 1,5L.

CLIMA

Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito frias.

GASTRONOMIA

Acompanha pratos de carnes brancas e vermelhas, tanto na cozinha tradicional como na cozinha moderna. Evitar pratos com picante.



SOLOS

Todas as nossas uvas provêm de vinhas da máxima qualidade da região do Alentejo, a sul de Portugal. As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de origem xistosa ou granítica, originando naturalmente uvas muito concentradas. O perfil aromático é ainda potenciado pelas práticas culturais como desfolha, desponta e monda de cachos verdes.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual muito selectiva em caixas de 20Kg. Transporte para a adega em camião de frio. Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha e de seguida, as uvas são suavemente esmagadas e transportadas para as cubas de fermentação por gravidade. As fermentações alcoólicas e malolácticas são naturais e espontâneas. São feitas remontagens diárias regularmente. "Cuvaision" mais de 15 dias.

ÁLCOOL: 14,5% Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 16-18°C para ser servido a 18-20°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRRIA

Fita Preta Vinhos, lda.

Tapada da Ajuda, Ed INOVISA - ISA
1349-017 Lisboa - Portugal

Phone: 351 213 147 297 | Fax: 351 213 643 018

E-mail: info@fitapreta.com | www.fitapreta.com